SÁBADOS INTENSIVOS

Panadería Artesanal



ESCUELA INTERNACIONAL
ARTEBIANCA
PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Este programa te permitirá reforzar **conceptos claves de la panificación así como abordar nuevas técnicas** para la elaboración de panes artesanales, de alta hidratación y productos de bollería. **Te entregaremos todos los secretos para realizar de forma autónoma los más delicioso panes.**

5 sábados.

Valor: $499.000.

100% práctico.

Más información
escaneando el QR

Si quieres ampliar tus conocimientos en panadería y adentrarte en el mundo de la masa madre, este programa de sábados es para ti.



INCLUYE

- Insumos
- Fichas técnicas de producción.
- Pechera.
- Degustación y análisis de productos elaborados.
- Certificado de participación avalado por Artebianca.

ELABORAN

- Panes con masas madre
- Hogazas
- Baguette
- Ciabattas
- Foccacias
- Productos de vienoserie
- Bollería hojaldrada
- Facturas
- Bollería fermentada.
- Croissant
- Danesas

Certificado.

Habilidades prácticas
para producir con calidad.

CONTENIDOS

- Masa madre y pre fermentos.
- Elaboración.
- Conservación, usos.
- PH de las masas.
- Fermentación:
  Tradicional – Frío.



ESCUELA INTERNACIONAL ARTEBIANCA
PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

+56 9 4277 0662
+56 9 4021 1606

contacto@artebianca.cl

www.artebianca.cl

@artebianca.cl

Exequiel Fernández 336 ñuñoa, Santiago

